

e-journal boga. Volume 03 Nomor 03, edisi yudisium priode Oktober 2014, hal 68-75

PENGANEKARAGAMAN OLAHAN KUE-GORENGAN BERBASIS ADONAN CIRENG

Rona Dear Realita

Prodi S1 Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya

(ronadear92@gmail.com)

Dwi Kristiastuti S.

Dosen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya

(dwi_kristiastuti@yahoo.com)

Abstrak

Cireng merupakan makanan ringan yang berasal dari daerah Jawa Barat yang berbahan dasar tapioka dibuat dengan cara diuleni menjadi adonan kalis dan digoreng. Peningkatan gizi cireng diantaranya dengan memberi isian dari bahan hewani dan nabati. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap warna, rasa, tekstur, aroma, dan penampilan, kandungan gizi cireng, dan harga jual cireng aneka isi per buah (40 g). Jenis penelitian adalah penelitian eksperimen. Pengumpulan data dengan cara observasi. Instrumen yang digunakan adalah lembar observasi berupa *check list*. Panelis yang terlibat berjumlah 30 orang, terdiri dari panelis terlatih 15 orang dan panelis semi terlatih 15 orang. Analisis data tingkat kesukaan secara deskriptif menggunakan persentase, kandungan gizi dihitung menggunakan Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM), dan harga jual menggunakan cara konvensional. Hasil penelitian menunjukkan: tingkat kesukaan kriteria warna cireng isi ragout daging 40%, abon ayam 43,3%, keju 60%, enten-enten 50%, kumbu 46,7%, pisang coklat 36,7%; kriteria rasa cireng isi ragout daging 43,4%, abon ayam 46,7%, keju 50%, enten-enten 46,7%, kumbu 46,7%, pisang coklat 50%; kriteria tekstur cireng isi ragout daging 50%, abon ayam 50%, keju 43,3%, enten-enten 46,7%, kumbu 46,7%, pisang coklat 36,7%; kriteria aroma cireng isi ragout daging 50%, abon ayam 60%, enten-enten 46,7%, kumbu 46,7%, pisang coklat 56,7%; kriteria penampilan cireng isi ragout daging 50%, abon ayam 46,7%, keju 40%, enten-enten 46,7%, kumbu 46,7%, pisang coklat 40%. Kandungan gizi cireng aneka isi, rentangan per buah (40 g) mengandung kalori sebesar 396 kal sampai 439 kal, karbohidrat 9,1 g sampai 13 g, protein 0,2 g sampai 3,5 g, dan lemak 35 g sampai 40 g. Harga jual produk cireng aneka isi yang diperoleh dari hasil perhitungan dengan cara konvensional masih berkisar antara Rp 1.200,00 sampai Rp 2.400,00 per buah.

Kata kunci: cireng, penganeekaragaman, kue gorengan

Abstract

Cireng is a snack from West Java made from tapioca which is made by molding become solid dough and frying. It needs to add some nutrients on cireng derived from animal and vegetable materials. This study aims to determine the level of preference panelists for color, flavor, texture, aroma, and appearance, the nutrient content of various cireng, and the selling price of various cireng per piece (40 g). This research is an experimental study. Data was collected by observation. The instrument used was an observation sheet of a check list. Panelists were involved were 30 people, consisting of 15 trained panelists and 15 semi-trained panelists. Data analysis using presentations, calculation of nutrient content using List of Food Composition (DKBM), and calculation of selling price using conventional way. The results showed: for the level of preference, criteria of color cireng with meat ragout 40%, shredded chicken 43.3%, cheese 60%, enten-enten 50%, kumbu 46.7%, banana chocolate 36.7%; criteria of flavor cireng with meat ragout 43.4%, shredded chicken 46.7%, cheese 50%, enten-enten 46.7%, kumbu 46.7%, banana chocolate 50%; criteria of texture cireng with meat ragout 50%, shredded chicken 50%, cheese 43.3%, enten-enten 46.7%, kumbu 46.7%, banana chocolate 36.7%; criteria of aroma cireng with meat ragout 50%, shredded chicken 60%, enten-enten 46.7%, kumbu 46.7%, banana chocolate 56.7%; criteria of appearance cireng with meat ragout 50%, shredded chicken 46.7%, cheese 40%, enten-enten 46.7%, kumbu 46.7%, banana chocolate 40%. The nutrient content of various cireng the range per piece (40 g), caloric content 396 cal until 439 cal, carbohydrates content 9,1 g until 13 g, protein content 0,2 g until 3,5 g, and fat content 35 g until 40 g. The selling price of various cireng obtained from the calculation in the conventional way is still ranged between Rp 1,200,00 to Rp 2,400,00 per piece.

Keywords: cireng, diversification, fried snack

PENDAHULUAN

Penganekaragaman merupakan suatu proses atau cara atau perbuatan untuk menjadikan suatu hal menjadi banyak macamnya dan beragam sehingga terhindar dari ketergantungan pada ketunggalan (Anonim:2012). Penganekaragaman bisa terjadi pada bidang produk, jasa, dan kegiatan. Penganekaragaman pangan adalah proses pemilihan pangan yang tidak tergantung kepada satu jenis saja, tetapi terhadap macam-macam bahan pangan mulai dari aspek produksi, aspek pengolahan, aspek distribusi hingga aspek konsumsi pangan tingkat rumah tangga (Anonim:2010). Penganekaragaman pangan tidak hanya sebagai upaya mengurangi ketergantungan pada beras tetapi juga upaya peningkatan perbaikan gizi untuk mendapatkan manusia yang berkualitas dan mampu berdaya saing dalam percaturan globalisasi (Suyastiri:2008). Salah satu penganekaragaman yang dilakukan dalam penelitian ini adalah produk makanan yaitu kue atau kudapan.

Kue didefinisikan sebagai produk atau hasil dari suatu adonan atau formula yang dibentuk dengan mempertimbangkan nilai-nilai estetika dan diolah dengan teknik pemasakan panas basah, panas kering atau panas minyak (Kristiastuti dan Anna:2012). Adonan sendiri merupakan campuran atau gabungan dari beberapa bahan makanan yang dibentuk atau tidak dibentuk dan selanjutnya diolah dengan teknik pemasakan panas basah, panas kering atau panas minyak (Kristiastuti dan Anna:2012). Berdasarkan jumlah bahan cair dalam adonan, adonan kue nusantara dibedakan menjadi empat, yaitu adonan pasir, adonan cair, adonan kental dan adonan padat. Bahan pembuat kue nusantara berasal dari bahan-bahan lokal yang berada di wilayah Indonesia. Bahan pokok atau bahan pembentuk kue sebagian besar mempunyai kandungan karbohidrat tinggi berupa pati. Macam-macam jenis pati yang dapat diolah menjadi aneka kue diantaranya tapioka dari singkong, maizena dari jagung, hunkwe dari kacang hijau, dan pati sagu dari pohon sagu. Rasa kue nusantara didominasi rasa manis dan gurih. Bentuk kue nusantara bervariasi tergantung teknik pengolahannya, ada yang menggunakan alat pencetak dan ada yang tidak menggunakan alat pencetak tetapi langsung dengan cara pencampuran atau menguleni adonan dengan tangan.

Kue gorengan merupakan suatu adonan yang dibentuk dan diolah dengan teknik pemasakan panas minyak dan biasanya menggunakan minyak banyak. Untuk kue-kue yang digoreng, hal yang perlu diperhatikan adalah suhu minyak goreng harus sesuai dengan jenis makanan yang digoreng. Ada yang memerlukan minyak panas dan ada pula yang harus digoreng dengan menggunakan minyak dingin terlebih dahulu. Namun pada umumnya diperlukan api besar pada

permulaan menggoreng dan setelah kue setengah kering api perlu dikurangi agar kue dapat menjadi kering tetapi tidak berwarna tua (gosong). Kue gorengan yang perlu digali lagi pemanfaatannya adalah cireng. Cireng singkatan dari aci digoreng dalam bahasa Sunda, merupakan makanan ringan yang pertama dibuat oleh masyarakat daerah Jawa Barat dibuat dengan cara menggoreng campuran adonan yang berbahan dasar tapioka. Cireng banyak dijumpai di Jawa Barat dan cukup terkenal pada tahun 90-an. Cireng Bandung biasanya disajikan dengan saus kacang ataupun saus sambal dan dijual dengan harga Rp 1.000. Cireng juga bisa ditemui di daerah Surabaya namun bahan yang digunakan dan proses pengolahannya berbeda.

Cireng yang dijual di Surabaya terbuat dari campuran tepung terigu dan tapioka lalu adonan dibentuk lonjong atau seperti lontong dan kemudian dikukus. Setelah dikukus barulah cireng dipotong tipis-tipis dan digoreng. Cireng tersebut cukup disukai masyarakat, hal ini ditunjukkan banyaknya penjual cireng khususnya di tempat-tempat berkumpulnya anak-anak dan remaja. Hasil wawancara pada beberapa masyarakat mengatakan cireng merupakan makanan ringan yang enak karena bisa dimakan dengan saus dan juga murah harganya yaitu sekitar Rp 500 sampai Rp 1.000. Sebagian masyarakat menganggap cireng yang dijual di Surabaya kurang bergizi karena terbuat hanya dari tepung dan tapioka. Mereka berharap cireng bisa dikembangkan lagi supaya gizi yang dibutuhkan tubuh manusia terpenuhi. Selain itu masyarakat juga berharap adanya cireng yang bisa dimakan enak tanpa menggunakan tambahan saus dan bentuk cireng yang lebih bervariasi.

Cireng yang terbuat dari tapioka, mengandung karbohidrat 50 g; protein 0,5 g; lemak 0,3 g per 100 g berat tapioka. Untuk menjadikan kudapan ini lebih bergizi diperlukan adanya tambahan gizi lagi didalam cireng. Gizi tambahan cireng didapat dengan cara menambahkan berbagai macam isian baik berasal dari bahan hewani maupun nabati. Penganekaragaman cireng ini bertujuan untuk meningkatkan kandungan gizi, harga jual dan cita rasa pada cireng, yang akhirnya disukai oleh masyarakat khususnya di daerah Surabaya. Selain itu penganekaragaman cireng ini merupakan bentuk usaha untuk mengoptimalkan bahan lokal yang sudah ada dan mengurangi ketergantungan pemakaian bahan luar contohnya seperti tepung terigu.

Adonan dasar cireng bandung dibuat dengan cara mencampur tapioka dengan air panas lalu diuleni dengan tangan sampai adonan bisa dibentuk dan tidak lengket. Tapioka harus dicampur dengan air panas agar pati mengalami proses pengagaran penuh (lengkap). Perbandingan bahan cireng harus tepat karena jika adonan cireng terlalu basah atau lembek, cireng akan menyerap

minyak terlalu banyak saat digoreng. Cireng yang baik bila dimakan teksturnya lentur atau tidak liat dan tidak mengandung banyak minyak.

Berdasarkan penjelasan tentang penganekaragaman cireng dengan berbagai macam isian, maka pada penelitian ini akan dilihat bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap penganekaragaman cireng isi, kandungan gizi cireng isi dan juga harga jual cireng isi.

METODE

Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen. Penelitian eksperimen adalah suatu cara untuk mencari hubungan sebab-akibat (hubungan kausal) antara dua faktor yang sengaja ditimbulkan oleh peneliti dengan mengeliminasi atau mengurangi atau menyisihkan faktor-faktor lain yang bisa mengganggu (Arikunto:2002). Penelitian ini dirancang dalam dua tahap, yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan bertujuan untuk menemukan resep dasar atau formulasi dari cireng yang memenuhi kriteria yaitu lentur tidak liat dan tidak mengandung banyak minyak. Resep adonan cireng pada penelitian pendahuluan diperoleh berdasarkan studi pustaka yang sesuai. Resep acuan yang digunakan dari (Soesilo:2012). Penelitian utama bertujuan untuk melaksanakan penganekaragaman olahan kue gorengan sesuai resep dasar cireng yang telah diperoleh. Keragaman isi cireng berjumlah enam ragam, rasa asin yaitu ragout daging, abon ayam, dan keju; rasa manis yaitu enten-enten, kumbu, dan pisang coklat. Resep isian cireng diperoleh berdasarkan studi pustaka antara lain (Soesilo:2012) dan (Anonim:2003).

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini meliputi, tapioka (Rose Brand), air panas, garam (Cap Kapal), gula (Gulaku), meses (Ceres), keju (Kraft), kelapa, wortel, daging sapi, dada ayam, kacang hijau kupas, pisang raja, gula merah, bawang putih, bawang merah, lengkuas, serai, daun salam, daun pandan, dan minyak goreng (Bimoli).

Peralatan yang digunakan dalam penelitian ini meliputi, alat persiapan: timbangan (Camry), pisau (NSF), baskom, mangkok kecil, sendok teh, tray bahan, gelas ukur, parutan keju, dan cutting board. Alat pengolahan: wajan, panci, spatula, dandang, serok, cobek dan ulekan. Alat penyaji: mika BX 6A.

Resep dasar yang digunakan dalam pembuatan cireng dilihat di Tabel 1:

Tabel 1. Bahan Resep Dasar Cireng

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Tapioka	250 g
2.	Garam	10 g
3.	Air panas	270 ml

Cara membuatnya, tapioka dicampur dengan garam dalam baskom, lalu air dipanaskan sampai mendidih, air yang sudah mendidih dituangkan ke dalam baskom berisi tapioka, adonan diuleni dengan tangan sampai bisa dibentuk dan tidak lengket. Adonan cireng ditimbang 15 gr, lalu dipipihkan dan digoreng, untuk cireng isi, sebelum digoreng adonan cireng diisi dengan berbagai macam isian, setelah itu digoreng. Teknik penggorengan, minyak dipanaskan dengan api besar, lalu adonan cireng dimasukan baru kemudian api dikecilkan sampai ukuran sedang. Adonan diaduk-aduk saat digoreng agar tidak meletus isianya, goreng sampai matang, cireng matang ditiriskan. Cireng siap disajikan.

Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi. Instrumen yang digunakan adalah lembar observasi berupa *check list*. Panelis yang terlibat berjumlah 30 orang, terdiri dari panelis terlatih 15 orang dan panelis semi terlatih 15 orang. Analisis data tingkat kesukaan secara deskriptif menggunakan persentase. Analisis secara deskriptif bertujuan untuk mengetahui cireng isi yang nilainya paling tinggi berdasarkan uji hedonik pada tiap-tiap kriteria yang meliputi warna, rasa, tekstur, aroma, dan penampilan, kandungan gizi dihitung menggunakan Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM), dan harga jual menggunakan cara konvensional.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Tingkat Kesukaan Cireng Aneka Isi

1. Cireng Isi Ragout Daging

Tabel 2.

Distribusi Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Cireng Isi Ragout Daging

Kriteria	Penilaian				Jumlah
	1	2	3	4	
	%	%	%	%	%
Warna	0	26,7	40	33,3	100
Rasa	3,3	13,3	40	43,4	100
Tekstur	10	13,3	26,7	50	100
Aroma	6,7	20	23,3	50	100
Penampilan	3,3	16,7	30	50	100

Dengan kriteria yang ada, maka panelis menyatakan cukup suka untuk warna, panelis menyatakan suka untuk rasa, tekstur, aroma dan penampilan.

Panelis menyatakan cukup suka terhadap warna cireng isi ragout daging karena cireng terbuat dari tapioka (pati singkong) yang berwarna putih punel sehingga mempengaruhi hasil jadi cireng yaitu putih susu (Kristiastuti dan Anna:2012). Tetapi dengan adanya tambahan isian ragout daging, cireng jadi cenderung bewarna kecoklatan ditengahnya hal ini disebabkan warna daging yang coklat setelah diolah. Panelis menyatakan suka terhadap rasa karena cireng isi ragout daging berasa gurih. Cireng berasa gurih karena adanya bahan perasa yaitu garam (NaCl) dengan adanya garam maka makanan akan berasa gurih (Anonim:2009). Panelis menyatakan suka terhadap tekstur cireng isi ragout daging karena saat dimakan lentur dan tidak liat. Cireng terbuat dari pati, sedangkan kandungan pati yang tinggi akan menghasilkan kue yang keras atau liat. Untuk itu perlu ditambahkan cairan panas sehingga mengalami penggagaran penuh, membuat granula pati menyerap air dan membesar ukurannya sehingga dapat menghasilkan kue yang lunak tidak liat (Kristiastuti dan Anna:2012). Panelis menyatakan suka terhadap aroma cireng isi ragout daging karena tercium aroma daging. Bahan pengisi yang berasal dari bahan hewani mempunyai aroma yang tajam sehingga saat digunakan untuk isian akan tercium kuat (Anonim:2009). Panelis menyatakan suka terhadap penampilan cireng isi ragout daging karena berbentuk rapi yaitu bentuk segitiga. Penampilan suatu produk sangat penting karena bisa mempengaruhi daya tarik konsumen (Kristiastuti dan Anna:2012).

2. Cireng Isi Abon Ayam

Tabel 3.

Distribusi Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Cireng Isi Abon Ayam

Kriteria	Penilaian				Jumlah
	1	2	3	4	
	%	%	%	%	%
Warna	0	16,7	40	43,3	100
Rasa	0	10	46,7	43,3	100
Tekstur	6,7	13,3	30	50	100
Aroma	3,3	6,7	30	60	100
Penampilan	3,3	13,3	46,7	36,7	100

Dengan kriteria yang ada, maka panelis menyatakan cukup suka untuk rasa dan penampilan, panelis menyatakan suka untuk warna, tekstur, dan, aroma.

Panelis menyatakan cukup suka terhadap rasa cireng isi abon ayam karena berasa gurih. Cireng berasa gurih karena adanya bahan perasa yaitu garam (NaCl) dengan adanya garam maka makanan akan berasa gurih (Anonim:2009). Panelis menyatakan cukup suka terhadap penampilan cireng isi abon ayam karena berbentuk biasa yaitu bentuk persegi (kotak). Penampilan suatu produk sangat penting karena bisa mempengaruhi daya tarik konsumen (Kristiastuti dan Anna:2012). Panelis menyatakan suka terhadap warna cireng isi abon ayam karena cireng terbuat dari tapioka (pati singkong) yang berwarna putih punel sehingga mempengaruhi hasil jadi cireng yaitu putih susu (Kristiastuti dan Anna:2012). Dengan adanya tambahan isian abon ayam, cireng menjadi lebih bewarna putih susu. Panelis menyatakan suka terhadap tekstur cireng isi abon ayam karena saat dimakan lentur dan tidak liat. Cireng terbuat dari pati, sedangkan kandungan pati yang tinggi akan menghasilkan kue yang keras atau liat. Untuk itu perlu ditambahkan cairan panas sehingga mengalami penggagaran penuh, membuat granula pati menyerap air dan membesar ukurannya sehingga dapat menghasilkan kue yang lunak tidak liat (Kristiastuti dan Anna:2012). Panelis menyatakan suka terhadap aroma cireng isi abon ayam karena tercium aroma ayam. Bahan pengisi yang berasal dari bahan hewani mempunyai aroma yang tajam sehingga saat

digunakan untuk isian akan tercium kuat (Anonim:2009).

3. Cireng Isi Keju

Tabel 4.

Distribusi Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Cireng Isi Keju

Kriteria	Penilaian				Jumlah
	1	2	3	4	
	%	%	%	%	%
Warna	0	3,3	36,7	60	100
Rasa	0	33,3	50	16,7	100
Tekstur	0	20	43,3	36,7	100
Aroma	3,3	40	33,3	23,4	100
Penampilan	3,3	23,4	33,3	40	100

Dengan kriteria yang ada, maka panelis menyatakan kurang suka untuk aroma, panelis menyatakan cukup suka untuk rasa dan tekstur, panelis menyatakan suka untuk warna dan penampilan.

Panelis menyatakan kurang suka terhadap aroma cireng isi keju karena keju beraroma khas yang jarang disukai. Bahan pengisi yang berasal dari bahan hewani mempunyai aroma yang tajam sehingga saat digunakan untuk isian akan tercium kuat (Anonim:2009), jadi aroma keju mempengaruhi aroma cireng isi. Panelis menyatakan cukup suka terhadap rasa cireng isi keju karena keju terbuat dari susu yang dipadatkan, ada beberapa panelis yang alergi terhadap susu sapi, selain itu tingginya kadar garam dan lemak didalam keju bisa menyebabkan hipertensi dan obesitas sehingga ada beberapa panelis takut mengkonsumsinya. Tanpa adanya bahan tambahan perasa, keju sudah memiliki rasa gurih asin. Panelis menyatakan cukup suka terhadap tekstur cireng isi keju karena tekstur cireng isi terlalu lentur dan tidak. Bahan pengisi yang baik tidak mengandung air atau cairan terlalu banyak (Anonim:2009), jadi karena keju meleleh didalam cireng sehingga menyebabkan cireng lembek. Panelis menyatakan suka terhadap warna cireng isi keju karena cireng terbuat dari tapioka (pati singkong) yang berwarna putih punel sehingga mempengaruhi hasil jadi cireng yaitu putih susu (Kristiastuti dan Anna:2012). Tambahan keju tidak mempengaruhi warna cireng. Panelis menyatakan suka terhadap penampilan cireng isi keju karena berbentuk rapi

yaitu bentuk setengah lingkaran atau seperti bentuk kue pastel. Penampilan suatu produk sangat penting karena bisa mempengaruhi daya tarik konsumen (Kristiastuti dan Anna:2012).

4. Cireng Isi Enten-Enten

Tabel 5.

Distribusi Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Cireng Isi Enten-Enten

Kriteria	Penilaian				Jumlah
	1	2	3	4	
	%	%	%	%	%
Warna	0	16,7	33,3	50	100
Rasa	3,3	30	46,7	20	100
Tekstur	0	36,6	46,7	16,7	100
Aroma	3,3	10	46,7	40	100
Penampilan	3,3	16,7	46,7	33,3	100

Dengan kriteria yang ada, maka panelis menyatakan cukup suka untuk rasa, tekstur, aroma, dan penampilan, panelis menyatakan suka untuk warna.

Panelis menyatakan cukup suka terhadap rasa cireng isi enten-enten karena rasa isian manis. Cireng berasa manis karena adanya bahan perasa yaitu gula, gula atau pemanis didefinisikan dengan setiap jenis karbohidrat yang digunakan sebagai pemanis (Kristiastuti dan Anna:2012). Panelis menyatakan cukup suka terhadap tekstur cireng isi enten-enten karena tekstur cireng terlalu lentur dan tidak liat. Bahan pengisi yang baik tidak mengandung air atau cairan terlalu banyak (Anonim:2009), jadi karena enten-enten mengandung cairan gula merah maka menyebabkan cireng lembek. Panelis menyatakan cukup suka terhadap aroma cireng isi enten-enten karena aroma enten-enten tercium sedap. Bahan pengisi yang berasal dari bahan nabati mempunyai aroma yang kurang tajam sehingga saat digunakan untuk isian tidak tercium jadi perlu adanya aroma tambahan seperti daun pandan, kayu manis, vanili, daun jeruk, dan lain sebagainya (Anonim:2009). Panelis menyatakan cukup suka terhadap penampilan cireng isi enten-enten karena bentuknya biasa yaitu lonjong. Penampilan suatu produk sangat penting karena bisa mempengaruhi daya tarik konsumen (Kristiastuti dan Anna:2012). Panelis menyatakan suka terhadap warna cireng isi enten-enten karena cireng terbuat dari tapioka (pati singkong) yang

berwarna putih punel sehingga mempengaruhi hasil jadi cireng yaitu putih susu (Kristiastuti dan Anna:2012). Tetapi dengan adanya isian enten-enten, yang berwarna kuning tua, maka cireng isi bewarna putih kekuningan.

5. Cireng Isi Kumbu

Tabel 6.
Distribusi Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Cireng Isi Ragout Daging

Kriteria	Penilaian				Jumlah
	1	2	3	4	
	%	%	%	%	%
Warna	3,3	23,3	46,7	26,7	100
Rasa	3,3	30	46,7	20	100
Tekstur	3,3	23,3	46,7	26,7	100
Aroma	3,3	26,7	36,7	33,3	100
Penampilan	10	16,7	46,7	26,6	100

Dengan kriteria yang ada, maka panelis menyatakan cukup suka untuk warna, rasa, tekstur, aroma, dan penampilan.

Panelis menyatakan cukup suka terhadap warna cireng isi kumbu karena cireng terbuat dari tapioka (pati singkong) yang berwarna putih punel sehingga mempengaruhi hasil jadi cireng yaitu putih susu (Kristiastuti dan Anna:2012). Dengan adanya isian kumbu yang bewarna kuning muda, tidak mempengaruhi warna cireng isi. Panelis menyatakan cukup suka terhadap rasa cireng isi kumbu karena kurangnya bahan perasa yaitu gula, gula atau pemanis didefinisikan dengan setiap jenis karbohidrat yang digunakan sebagai pemanis (Kristiastuti dan Anna:2012). Panelis menyatakan cukup suka terhadap tekstur cireng isi kumbu karena isian kumbu yang halus dan lembut sesuai dengan adonan cireng yang lentur dan tidak liat. Panelis menyatakan cukup suka terhadap aroma cireng isi kumbu karena aroma kumbu kurang tercium. Bahan pengisi yang berasal dari bahan nabati mempunyai aroma yang kurang tajam sehingga saat digunakan untuk isian tidak tercium jadi perlu adanya aroma tambahan seperti daun pandan, kayu manis, vanili, daun jeruk, dan lain sebagainya (Anonim:2009). Panelis menyatakan cukup suka terhadap penampilan cireng isi kumbu karena bentuknya biasa yaitu bentuk persegi panjang. Penampilan suatu produk sangat

penting karena bisa mempengaruhi daya tarik konsumen (Kristiastuti dan Anna:2012).

6. Cireng Isi Pisang Coklat

Tabel 7.
Distribusi Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Cireng Isi Ragout Daging

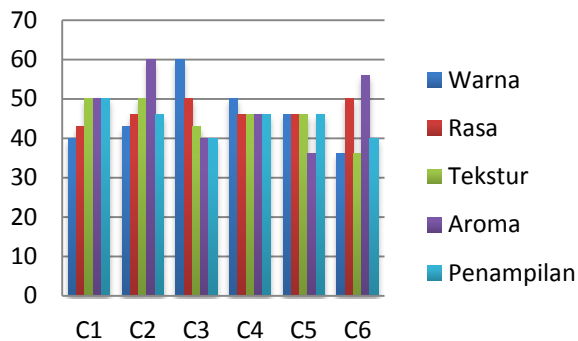
Kriteria	Penilaian				Jumlah
	1	2	3	4	
	%	%	%	%	%
Warna	10	36,7	36,7	16,6	100
Rasa	10	16,7	50	23,3	100
Tekstur	3,3	36,7	23,3	36,7	100
Aroma	3,3	3,3	36,7	56,7	100
Penampilan	13,3	26,7	40	20	100

Dengan kriteria yang ada, maka panelis menyatakan cukup suka untuk warna, rasa, dan penampilan. Panelis menyatakan suka untuk tekstur dan aroma.

Panelis menyatakan cukup suka terhadap warna cireng isi pisang coklat karena cireng terbuat dari tapioka (pati singkong) yang berwarna putih punel sehingga mempengaruhi hasil jadi cireng yaitu putih susu (Kristiastuti dan Anna:2012). Dengan adanya isian pisang dan coklat yang cenderung bewarna coklat, maka mempengaruhi warna cireng isi. Panelis menyatakan cukup suka terhadap rasa cireng isi pisang coklat karena berasa manis dari coklat dan dari pisang sendiri yang juga berasa manis. Gula atau pemanis didefinisikan dengan setiap jenis karbohidrat yang digunakan sebagai pemanis (Kristiastuti dan Anna:2012). Panelis menyatakan cukup suka terhadap penampilan cireng isi pisang coklat karena bentuknya biasa yaitu bulat. Penampilan suatu produk sangat penting karena bisa mempengaruhi daya tarik konsumen (Kristiastuti dan Anna:2012). Panelis menyatakan suka terhadap tekstur cireng isi pisang coklat karena adanya isian pisang dan coklat yang meleleh saat digoreng, sehingga membuat cireng lebih lentur. Bahan pengisi yang baik tidak mengandung air atau cairan terlalu banyak (Anonim:2009) Panelis menyatakan suka terhadap aroma cireng isi pisang coklat karena aroma pisang bercampur coklat tercium kuat. Bahan pengisi yang berasal dari bahan nabati mempunyai aroma yang kurang tajam sehingga saat digunakan untuk isian tidak tercium jadi

perlu adanya aroma tambahan seperti daun pandan, kayu manis, vanili, daun jeruk, dan lain sebagainya (Anonim:2009).

Berdasarkan data yang diperoleh dapat diketahui nilai tertinggi yang diperoleh masing-masing kriteria setiap produk. Grafik tingkat kesukaan panelis terhadap cireng aneka isi dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Cireng Aneka Isi

B. Kandungan Gizi

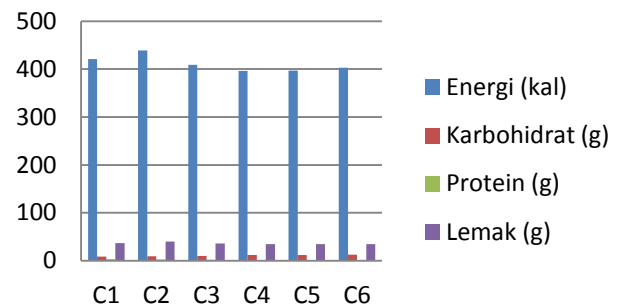
Tabel 8.

Nilai Gizi Cireng Aneka Isi (40 g) Berdasarkan Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM)

	Energi (kal)	Kh (g)	Prot. (g)	Lem. (g)
Kulit Cireng	377	8,7	0,08	34
Ragout Daging	421	9,1	3,5	37
Abon Ayam	439	9,3	2,8	40
Keju	409	10	2,3	36
Enten-Enten	396	12	0,2	35
Kumbu	397	12	0,2	35
Pisang Coklat	403	13	0,2	35

Dengan adanya tambahan isian dari bahan hewani dan nabati, kandungan gizi cireng aneka isi lebih banyak dibandingkan dengan cireng biasa yang belum diisi. Zat gizi yang diperlukan dalam tubuh manusia dapat diperoleh dari beberapa bahan makanan seperti daging, sayuran, kacang-kacangan, buah-buahan, dan sebagainya (Sediaoetama:2008). Hal ini menunjukkan bahwa dengan penganeekaragaman isian cireng, dapat meningkatkan nilai gizi pada cireng.

Berdasarkan data yang diperoleh dapat diketahui kandungan gizi tertinggi dari cireng aneka isi. Grafik kandungan gizi cireng aneka isi dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Diagram Kandungan Gizi Cireng Aneka Isi

C. Harga Jual

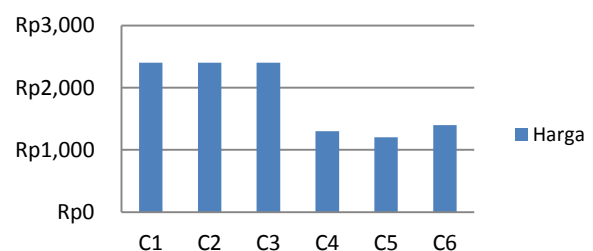
Tabel 9.

Harga Jual Cireng Aneka Isi (40 g)

Cireng Isi	Harga
Ragout Daging	Rp 2.400
Abon Ayam	Rp 2.400
Keju	Rp 2.400
Enten-Enten	Rp 1.300
Kumbu	Rp 1.200
Pisang Coklat	Rp 1.400

Harga jual cireng aneka isi lebih mahal dibandingkan dengan cireng biasa, hal ini dikarenakan adanya tambahan isian yang berasal dari bahan hewani dan nabati. Cireng biasa tanpa adanya isian, hanya dijual dengan harga Rp 500,- sampai Rp 1.000,-. Tambahan isian pada cireng menambah biaya bahan pokok sehingga harga jualnya pun bertambah. Selain itu adanya faktor kenaikan pada perhitungan harga jual, juga mempengaruhi harga jual. Semakin rendah persentasenya, semakin tinggi harga jualnya (Nurlaela dan Ismawati:2005).

Berdasarkan data yang diperoleh dapat diketahui harga jual tertinggi dari cireng aneka isi. Grafik harga jual cireng aneka isi dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Diagram Harga Jual Cireng Aneka Isi

PENUTUP

Simpulan

A. Tingkat Kesukaan

Tingkat kesukaan panelis terhadap warna cireng yang menyatakan suka untuk cireng isi ragout daging 40%, abon ayam 43,3%, keju 60%, enten-enten 50%, kumbu 46,7%, dan pisang coklat 36,7%. Panelis yang menyatakan suka terhadap rasa cireng untuk cireng isi ragout daging 43,4%, abon ayam 46,7%, keju 50%, enten-enten 46,7%, kumbu 46,7%, dan pisang coklat 50%. Panelis yang menyatakan suka terhadap tekstur cireng untuk cireng isi ragout daging 50%, abon ayam 50%, keju 43,3%, enten-enten 46,7%, kumbu 46,7%, dan pisang coklat 36,7%. Panelis yang menyatakan suka terhadap aroma cireng untuk cireng isi ragout daging 50%, abon ayam 60%, enten-enten 46,7%, kumbu 46,6%, dan pisang coklat 56,7, dan produk cireng isi keju kurang disukai 40% panelis. Panelis yang menyatakan suka terhadap penampilan cireng untuk cireng isi ragout daging 50%, abon ayam 46,7%, keju 40%, enten-enten 46,7%, kumbu 46,7%, dan pisang coklat 40%.

B. Kandungan Gizi

Kandungan gizi cireng aneka isi per buah (40 g) mengandung kalori pada rentangan 396 kal sampai 439 kal, karbohidrat 9,1 g sampai 13 g, protein 0,2 g sampai 3,5 g, lemak 35 g sampai 40 g.

C. Harga Jual

Harga jual produk cireng aneka isi yang diperoleh dari hasil perhitungan dengan cara konvensional masih berkisar diantara Rp 1.200,00 sampai Rp 2.400,00 per buah (40 g).

Saran

- Perlunya dilakukan penelitian lanjutan untuk memperbaiki beberapa produk yang tidak disukai, baik dari segi warna, rasa, tekstur, aroma, dan penampilan dengan uji coba resep isian kembali dan membuat bentuk tampilan yang menarik.
- Perlunya dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui kandungan gizi produk cireng aneka dengan uji kimia.
- Perlunya dilakukan penelitian lanjutan untuk memanfaatkan berbagai macam sayuran, daging, dan biji-bijian sebagai bahan kulit cireng untuk lebih menambah variasi dan kandungan gizi cireng.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2003. *Kue Tradisional*. Jakarta:PT. Media Boga Utama.
- Anonim. 2009. *Jurnal SMK Pelajaran*. http://www.crayonpedia.org/mw/BAB_XV_KUE_INDONESIA. diakses tanggal 28 Mei 2014.
- Anonim. 2010. *Jurnal Ketahanan Pangan*. <http://bebas.vlsm.org/v12/artikel/pangan/DEPTA N/materi-pendukung/Pedum%20pengemb%20Konsumsi%20Pangan.htm>. diakses tanggal 10 Februari 2014.
- Arikunto, Suharsimi. 2002. *Prosedur Penelitian*. Jakarta:Rineka Cipta.
- Kristiastuti, dwi dan N.A., Choirul Anna. 2012. *Kue dan Minuman Nusantara*. Modul. Surabaya: PKK-FT-Unesa
- Nurlaela, Luthfiyah dan Rita Ismawati. 2005. *Kewirausahaan*. Modul. Surabaya: Universitas Negeri Surabaya
- Sediaoetama, Achmad Djaeni. 2008. *Ilmu Gizi*. Jakarta: Dian Rakyat
- Soesilo, Dewi. 2012. *Snack Goreng*. Jakarta: Demedia Pustaka